

SPEISEKARTE RESTAURANT
MENU RESTAURANT



RUDOLFINERHAUS
PRIVATKLINIK
DIE ERSTE ADRESSE FÜR IHRE GESUNDHEIT

SAISONALE SCHMANKERL SEASONAL DISHES

Rosa Kalbstafelspitz, Spargelsalat, Sesamdressing <i>Rose veal boiled beef, asparagus salad, sesame dressing</i> C, M, N	18,00 €
Spargelcremesuppe, Schwarzbrotcroutons <i>Cream of asparagus soup, bread croutons</i> A, C, G, L	7,00 €
Fettuccine, Spargelragout, Kerbelschaum, Grana <i>Fettuccine, asparagus ragout, chervil froth, grana</i> A, C, G	12,00 €
Spargel, Beinschinken, Kren, Sauce Hollandaise, Kartoffelstäbchen <i>Asparagus, ham, horseradish, Hollandaise sauce, potato sticks</i> C, G, M	18,00 €
Steirische Maishendlbrust, gebratener Grüner Spargel, Polenta, Thymianjus <i>Styrian corn chicken breast, green asparagus, polenta, thymian jus</i> G, L, O	21,00 €
Steingarnele, Spargelrisotto <i>King prawns, asparagus risotto</i> B, G, O	26,00 €
Erdbeer-Mascarpone-Ravioli, Spargel-Erdbeer-Ragout, Limettenschaum <i>Strawberry mascarpone ravioli, asparagus strawberry ragout, lime froth</i> A, C, G, H	7,00 €

WEINEMPFEHLUNG WINE RECOMMENDATION

Wiener Gemischter Satz DAC „Nussberg“, 2023, Rotes Haus, Wien O	1/8l 0,75l	5,20 € 29,00 €
Cuvée Vitikult, 2021, J. Heinrich, Burgenland O	1/8l 0,75l	5,20 € 29,00 €

VORSPEISEN STARTERS

Paradeiscarpaccio, 11,00 €
karamelisierter Ziegenfrischkäse, Kürbiskernöl, Vollkornbrotchip

Tomato carpaccio
caramelized goat's cream cheese, pumpkin seed oil, wholemeal bread chip
A, G

Zweierlei vom Räucherlachs, 14,00 €
Erdäpfelrösti, Gurken, Wasabi

Two kinds of smoked salmon
potato hash browns, cucumber, wasabi
A, D, F

Klassischer Caesar Salad 11,00 €
auf Wunsch mit Hühnerbruststreifen 16,00 €
oder mit Riesengarnelen 22,00 €

Classic Caesar salad
optionally prepared with roasted chicken breast strips
or seared king prawns
A, (B), C, G, L, M

SUPPEN SOUPS

Klare Rindsuppe 5,00 €
mit Grießnockerl, Leberknödel oder Fritatten

Beef broth
with semolina dumpling, liver dumpling or sliced pancakes
A, C, G, L

Kürbiscremesuppe, 6,00 €
geröstete Kürbiskerne, steirisches Kürbiskernöl

Pumpkin cream soup,
roasted pumpkin seeds, Styrian pumpkin seed oil
G

Rudolfinerhaus Suppentopf 7,00 €
Rindsuppentopf mit Rindfleisch, Nudeln, Grießnockerl, Gemüse

Soup pot 'Rudolfinerhaus'
Viennese soup pot with beef, noodles, semolina dumpling, vegetables
A, C, G, L

WARMER ZWISCHENGERICHTE WARM SNACKS

Omelette nach Wahl <i>Omelette prepared to your choice</i> C, G	9,00 €
Eiernockerl, Grüner Salat <i>Egg dumplings, green salad</i> A, C, G	9,00 €
Pilzrisotto, Walnüsse, Ruccola (vegan) <i>Mushroom risotto, walnuts, rocket (vegan)</i> F, H	11,00 €
Spaghetti al Pesto, frisch geriebener Parmesan <i>Spaghetti pesto, fresh parmesan cheese</i> A, C, G, L	12,00 €
Spaghetti Bolognese, frisch geriebener Parmesan <i>Spaghetti Bolognese, fresh parmesan cheese</i> A, C, G, L, O	15,00 €

HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

Zitronenhuhn, gebratene Zucchini, Polentaschnitte, Thymiansauce <i>Lemon chicken, fried zucchini, polenta slices, thyme sauce</i> G	17,00€
Kalbsrahmgulasch, Butternockerl <i>Veal cream goulash, butter dumplings</i> A, C, G, L, M, O	18,00€
Tafelspitz vom steirischen Mastochsen, Apfelkren, Schnittlauchsauce, Kartoffelrösti <i>Styrian prime boiled beef, apple horseradish, chive sauce, potato hash browns</i> A, C, G, L	21,00€
Gebratener Saibling, Garnelen, saisonales Gemüse, Petersilkkartoffeln <i>Roasted char, king prawns, seasonal vegetables, parsley potatoes</i> A, B, D, G, L	23,00€
Wiener Schnitzel vom Kalb, Erdäpfelsalat <i>'Wiener Schnitzel' – Golden brown fried veal scallops, potato salad</i> A, C, G, L, M	24,00€

NACHSPEISEN DESSERTS

Marillen Palatschinken (2 Stück) 6,00€
Apricot pancakes (2 pieces)
A, G

Grießflammerie,
marinierte Früchte 7,00€
Semolina flummary,
marinated fruits
A, G

KÄSE CHEESE

Kleine Käseauswahl,
Trauben, Butter, Gebäck 9,00€
Small selection of cheese,
grapes, butter, pastries
A, C, G, H

FRÜHSTÜCK BREAKFAST

FRÜHSTÜCK RUDOLFINERHAUS

14,00€

Kaffee, Tee oder Kakao
Schinken-Käseteller
Butter, Marmelade, Honig und Leberaufstrich
Semmel, Croissant und Vollkorngebäck
Orangensaft

BREAKFAST 'RUDOLFINERHAUS'

*Breakfast Rudolfinerhaus
Coffee, tee or hot chocolate
Variation of ham and cheese
Butter, jam, honey and liver pâté
Roll, croissant and wholemeal bread
Orange juice*

A, F, G, O, M, L

FRÜHSTÜCK KLASSIK

11,00€

Kaffee, Tee oder Kakao
Butter, Marmelade und Honig
Semmel und Kipferl
Orangensaft

BREAKFAST 'CLASSIC'

*Coffee, tee or hot chocolate
Butter, jam and honey
Roll and croissant
Orange juice*

A, G, O

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE SOFT DRINKS

Coca Cola <i>Coke</i>	0,33l	4,10€
Coca Cola zero <i>Coke zero</i>	0,33l	4,10€
Tirola Cola <i>Tirola Cola</i>	0,33l	4,10€
Orangensaft, frisch gepresst <i>Orange juice, freshly squeezed</i>	0,20l	5,80€
Apfel- oder Orangensaft, Hasenfit <i>Apple or orange juice, Hasenfit</i>	0,25l	4,20€
Apfel- oder Orangensaft gespritzt, Hasenfit <i>Apple- or orange juice spritzer, Hasenfit</i>	0,25l	2,50€
Fruchtsäfte (Johannisbeere, Marille, Mango), Pago <i>Fruit juices (black currant, apricot, mango), Pago</i>	0,20l	4,20€
Tonic Water oder Bitter Lemon, Schweppes <i>Tonic Water or Bitter Lemon, Schweppes</i>	0,20l	4,20€
Red Bull oder Red Bull Zero <i>Red Bull or Red Bull Zero</i>	0,25 l	4,30€
Mineralwasser, Vöslauer <i>Mineral water, Vöslauer</i>	0,33 l	2,90€
Soda/Jugendgetränk <i>Soda water/drink for minors</i>	0,25l	2,00€
Soda Himbeer, Soda Zitron/Jugendgetränk <i>Soda raspberry, soda lemon/drink for minors</i>	0,25l	2,20€

KAFFEE & TEE COFFEE & TEA

Kleiner Brauner <i>Espresso with milk</i> G	3,20€
Großer Brauner <i>Double espresso with milk</i> G	5,10€
Melange <i>Viennese Melange</i> G	4,20€
Cappuccino <i>Cappucino</i> G	4,20€
Häferkaffee <i>Mug of coffee with milk</i> G	4,80€
Caffè Latte <i>Latte macchiato</i> G	4,80€
Tee (Schwarzer Tee, Grüner Tee, Kräuter, Pfefferminze, Kamille) <i>Tea</i> (<i>black tea, green tea, herbal, peppermint, chamomile</i>)	3,90€
Kanne Tee <i>Pot of tea</i>	4,70€
Kakao, Caotina <i>Cocoa, Caotina</i>	4,20€

Wir servieren illy Kaffee & Teekanne Premium.
We serve illy coffee & Teekanne premium.

BIER *BEER*

Zwettler Original vom Fass	0,2l	3,40€
	0,3l	4,10€
	0,5l	5,10€
Zwettler Radler	0,3l	3,90€
Zwettler Export	0,3l	3,90€
Zwettler Zwickl	0,5l	5,10€
Weitra Hadmar (BIO)	0,5l	5,40€
Zwettler Luftikus, alkoholfrei	0,5l	5,10€

SPIRITOUSEN *SPIRITS*

Campari Soda		5,20€
Campari Orange		5,20€
Wodka Absolut	4 cl	5,80€
Gin Gordons	4 cl	5,80€
Dimple	4 cl	8,20€
Remy Martin	2 cl / 4 cl	4,10€ / 8,20€
Freihof Birnen- oder Marillenbrand	2 cl	3,20€
<i>Freihof pear or apricot brandy</i>		

WEIN WINE

Grüner Veltliner, Sutter, Weinviertel <i>White wine, Sutter, Weinviertel</i> o	1/8l	3,50€
Zweigelt, Sutter, Weinviertel <i>Red wine, Sutter, Weinviertel</i> o	1/8l	3,50€
Spritzer, weiß oder rot <i>Spritzer, white or red</i> o	1/4l	4,50€
Aperol Spritz <i>Aperol spritzer</i> o	1/4l	6,50€
Gemischter Satz, 2022 oder Zweigelt, 2021, Stifterl, Mayer am Pfarrplatz, Wien <i>White or red (small bottle of wine)</i> o	0,187l	6,90€
Chardonnay Reserve, 2021, Leo Aumann, Thermenregion o	0,75l	33,00€
Cuvée Harterberg, 2019, Leo Aumann, Thermenregion o	0,75l	49,00€

Weitere Weine siehe saisonale Empfehlungen.
For further wine selection see seasonal offers.

SEKT SPARKLING WINE

Kattus Cuvee N° 1, Wien <i>Kattus Cuvee N° 1, Vienna</i> o	Glas/glass 0,1l	4,70€
	Piccolo/small bottle 0,2l	9,50€
	Flasche/bottle 0,75l	28,50€
Champagner Moët & Chandon <i>Champagne Moët & Chandon</i> o	0,375l	54,00€
	0,75l	100,00€

ALLERGENINFORMATIONEN (gemäß Codex Empfehlung)
ALLERGY INFORMATION (according to Codex recommendation)

- A Glutenhaltige Getreide
Grains containing gluten
- B Krebstiere
Crustaceans
- C Ei
Egg
- D Fisch
Fish
- E Erdnüsse
Peanuts
- F Soja
Soybeans
- G Milch/Laktose
Milk /lactose
- H Schalenfrüchte
Nuts
- L Sellerie
Celery
- M Senf
Mustard
- N Sesam
Sesame seeds
- O Schwefeldioxid und Sulfite
Sulphur dioxide and sulphites
- P Lupinen
Lupin
- R Weichtiere
Molluscs

Alle Preise inkl. MwSt.
All prices incl. VAT.